31e Année. — Tome LXI N° 1588 Paris, 4 Décembre 1924

REVUE DE VITICULTURE

QUELQUES NOUVEAUX DOCUMENTS SUR L'EXPLOITATION DE LIVIERES

Dans une série d'articles publiés dans notre *Revue* et dans les deux éditions de sa *Goutte d'Eau*, M. Ernest Maroger a donné d'intéressants détails sur la méthode qu'il applique à la culture des vignes de son beau domaine de Livières (Gard). Nous accueillons bien volontiers aujourd'hui les nouveaux documents photographiques et statistiques qu'il nous a récemment adressés et qui seront, pour nos lecteurs, des preuves tangibles des faits que M. Maroger a avancés, et qui ont fait sensation dans le monde viticole.

(*N. D. L. R.*)

Ce qui doit le plus frapper les viticulteurs qui lisent mes publications, c'est que je n'attache qu'une importance très minime aux fumures organiques et aux applications d'engrais chimiques dans mes terres de Livières (Calvisson, Gard).

La plupart de mes voisins répandent sur leurs vignes de l'azote sous des formes variées et à des doses diverses. A Livières, pendant plus de trois années consécutives, je n'ai pas mis un grain d'azote sous une forme quelconque; je n'ai répandu dans mes vignes, vieilles ou jeunes, que du superphosphate, à raison de 400 kilogs à l'hectare. La dernière année, dans un seul clos, comportant 8 hectares 35, j'ai ajouté au superphosphate 300 kilogs de sylvinite riche par hectare. *Et c'est tout!*

Or mes rendements, très élevés, ne baissent pas, et le degré de mes vins reste toujours sous l'influence prédominante du temps qu'il fait en septembre-octobre.

Mes résultats heurtent donc de front les lois fondamentales de la Chimie agricole, celle du minimum en particulier; pour moi, ce dogme est un vieux monument qui tombe en ruines, et que je salue comme une relique des temps passés. Mais cette conclusion peut surprendre, être même accueillie avec scepticisme. Je demande, à mon tour, qu'on me juge sur mes preuves et c'est dans ce but que j'apporte aujourd'hui de nouveaux documents, irréfutables, sous forme de photographies et de chiffres officiellement contrôlés, qui renseigneront en tous cas mes lecteurs sur la manière dont les vignes sont cultivées chez moi.

Mon vignoble de Livières comporte environ 39 hectares de vignes, dont 35 en production et 4 en plantiers de deux ans. Ces vignes, contiguës, sont groupées autour de la maison d'habitation, qui, abritée de beaux arbres, forme le centre d'une véritable oasis, d'une belle tache verdoyante dans la Vaunage, quand on l'observe des collines du Nord, arides, où se dressent encore les ruines d'anciens moulins à vent.

Ces vignes sont exactement « jardinées ». Chez moi, il n'y a jamais de mauvaises herbes, ni de mottes, ni de crevasses. Avec le palissage sur fil de fer, indispensable pour permettre le passage continuel des appareils d'ameublissement du sol, c'est ce qui frappe, dès l'abord, les très nombreux visiteurs qui viennent chaque mois se convaincre que je n'ai rien exagéré dans mes publications.

Le secret de ma méthode, qui me donne un rendement triple de celui de mes voisins, réside dans la culture constante et superficielle de 5 cm. de profondeur en toutes saisons. Mon dernier article a insisté sur le rôle de l'eau et des microbes du sol qui expliquent les résultats que j'obtiens.

Les charrues sont donc bannies de mes vignes pour les façons superficielles, parce qu'elles creusent trop profondément et coupent les radicelles les plus utiles. Les houes, la canadienne passent, en moyenne, une fois par semaine dans chaque rangée, pendant les 9 mois au minimum où ces travaux sont possibles et utiles.

On pourrait supposer que les frais d'exploitation de mon vignoble ainsi traité sont exagérément élevés.

Il n'en est rien!

Il faut tenir compte que toutes mes vignes sont palissées (je puis donc cultiver en toutes saisons), et que, de plus, la terre toujours remuée, est littéralement réduite en cendres. Il en résulte que la résistance du sol aux outils est insignifiante et les instruments peuvent passer à vive allure.

Pour cultiver aussi intensément mes 39 hectares de vignes, j'ai, en tout, deux tracteurs avec un mécanicien et un chauffeur, deux chevaux et leurs conducteurs; j'ai une équipe de 12 à 14 hommes toute l'année et 12 ou 15 femmes pendant trois mois environ.

Pour enfermer les vendanges, je loue deux chevaux avec leur conducteur. Et c'est tout. Je n'oublie pas mon régisseur, M. A. Vissouze, qui est mon bras droit. Je le signale à la fin de cette énumération parce qu'il a l'œil sur tout. Mais après 34 années de loyaux services chez moi, il doit être mentionné très honorablement et je suis heureux de le citer en exemple.

Chaque propriétaire peut aisément calculer ses dépenses, s'il utilise ma méthode, en tenant compte que chaque tracteur cultive 4 hectares par jour au minimum.

Aujourd'hui, je voudrais donner quelques détails sur le travail: 1° des tracteurs; 2° des chevaux; 3° des journaliers et 4° des femmes. Les photographies de tous les outils que j'emploie dans ma culture serviront aussi de documents à mes lecteurs, et de souvenirs à ceux qui m'ont fait l'honneur de venir à Livières.

Photo E. Maroger

FIG. 5.414. — La maison d'habitation de Livières.

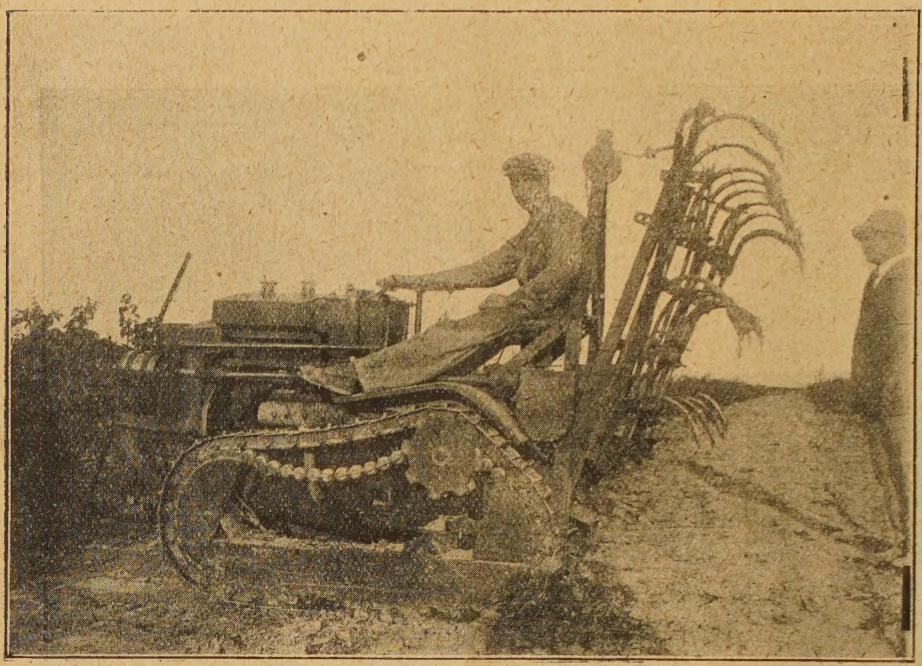

Photo E. Maroger

Fig. 5.415. — Tracteur Clétrac au repos.

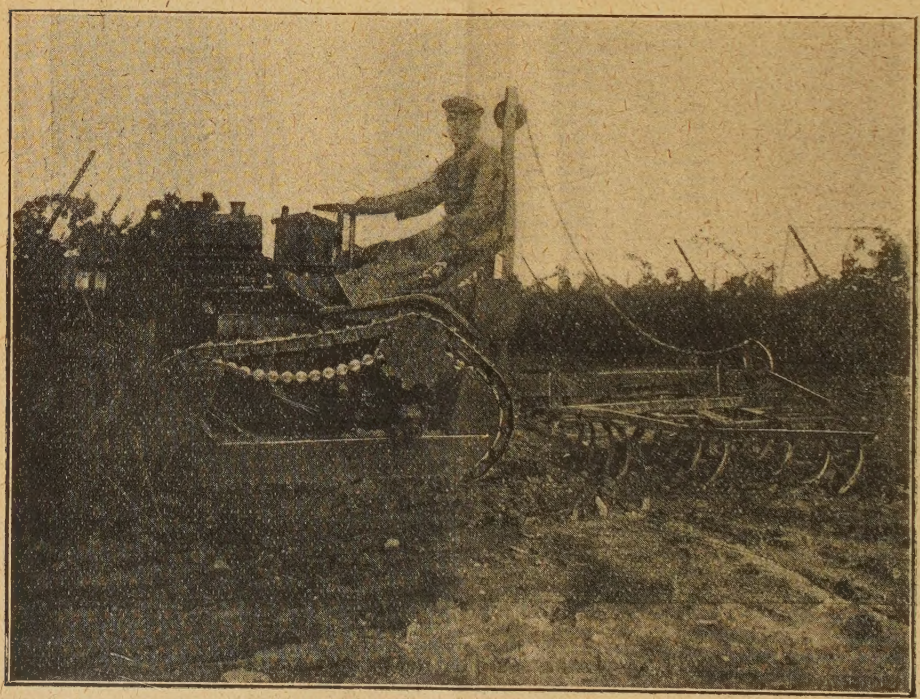

Photo E. Maroger

Fig. 5.416. — Tracteur Clétrac en action.

I. Les tracteurs. — Ce sont des « Clétrac » à chenilles qui donnent 16 CV à la poulie et 12 CV à la barre. Leur largeur est de 0 m. 80. Ils peuvent cultiver dans les interlignes de 1 m. 50 sans faire aucun dommage en pleine végétation et même au moment des vendanges.

Ces tracteurs traînent des outils de travail qui sont réglés pour une profondeur de 5 à 6 cm. Ils sont constitués par un cadre triangulaire qui supporte les outils de Jean de Bru (Carcassonne), constitués par des lames de ressorts. Donc ils vibrent, ce qui est capital. Ces tracteurs sont organisés pour le relevage des outils, ce qui est indispensable pour les virages (fig. 5.415 et 5.416). Ils tournent presque sur place, bien mieux que les chevaux

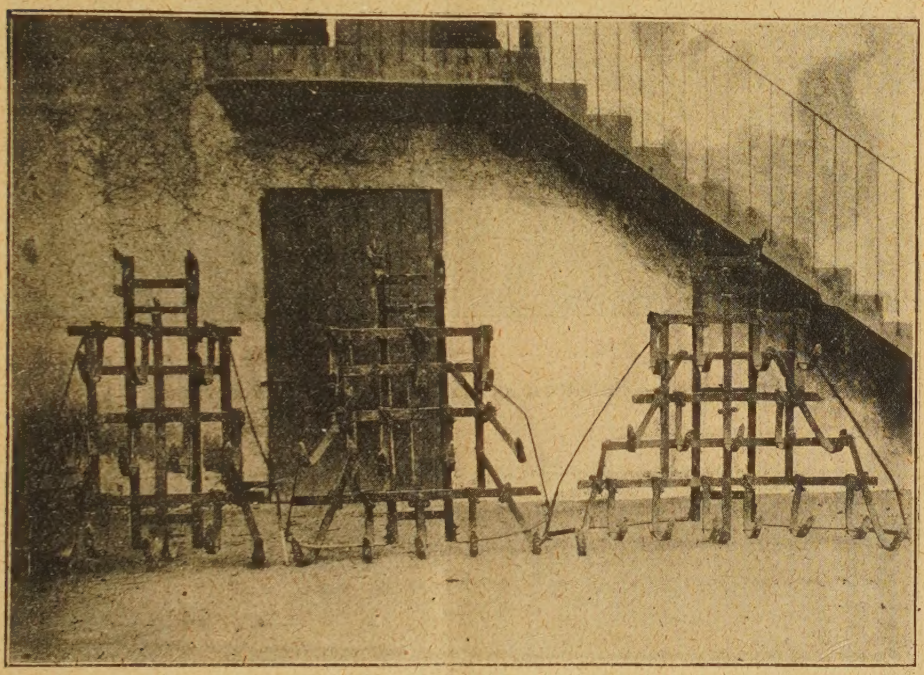

Fig. 5.417. — Trois cultivateurs de dimensions différentes.

et bien plus vite, car avec eux il y a deux volontés, celle du conducteur et celle de l'animal. Avec les tracteurs, il n'y a que la volonté du chauffeur. Des fourrières de 3 mètres suffisent pour passer d'une rangée à l'autre.

Mes clos sont complantés à des interlignes variés. J'ai trois cultivateurs qui s'attèlent aux tracteurs (fig. 5.417). 1° Pour les interlignes de 1 m. 50 et de 1 m. 65, le cadre comprend 11 dents; 2° pour les interlignes de 2 m., il y a 15 dents; 3° pour les rangées espacées de 2 m. 50, il y a 17 dents. Quand on change d'espacement, on prend le cadre approprié à cet espacement. Il faut environ dix minutes pour faire ce changement.

Chaque tracteur cultive au moins quatre hectares par jour. Le travail des tracteurs est bien supérieur à celui des houes canadiennes traînées par les chevaux, parce que la terre est beaucoup mieux divisée avec les tracteurs

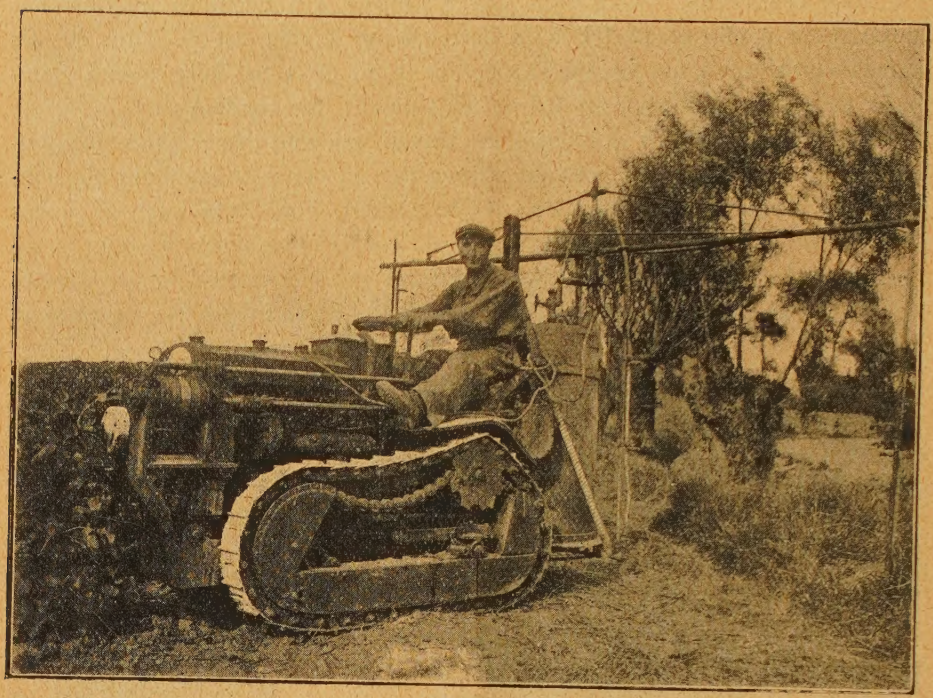

Photo E. Maroger

Fig. 5.418. — Sulfateuse et tracteur à l'arrivée à la vigne.

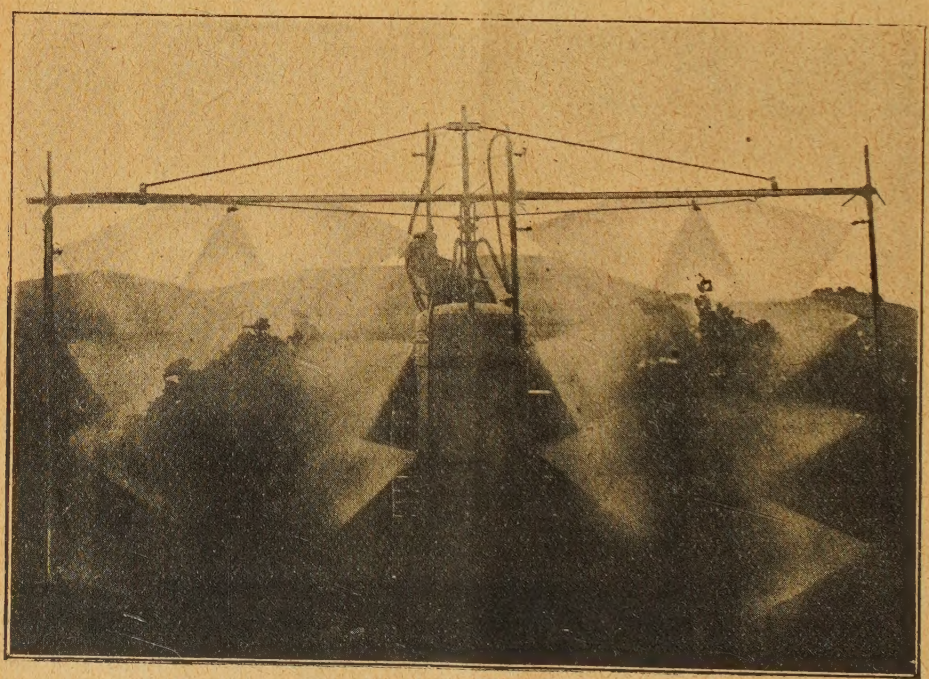

Photo E. Maroger

Fig. 5.419. — Sulfateuse et tracteur en action.

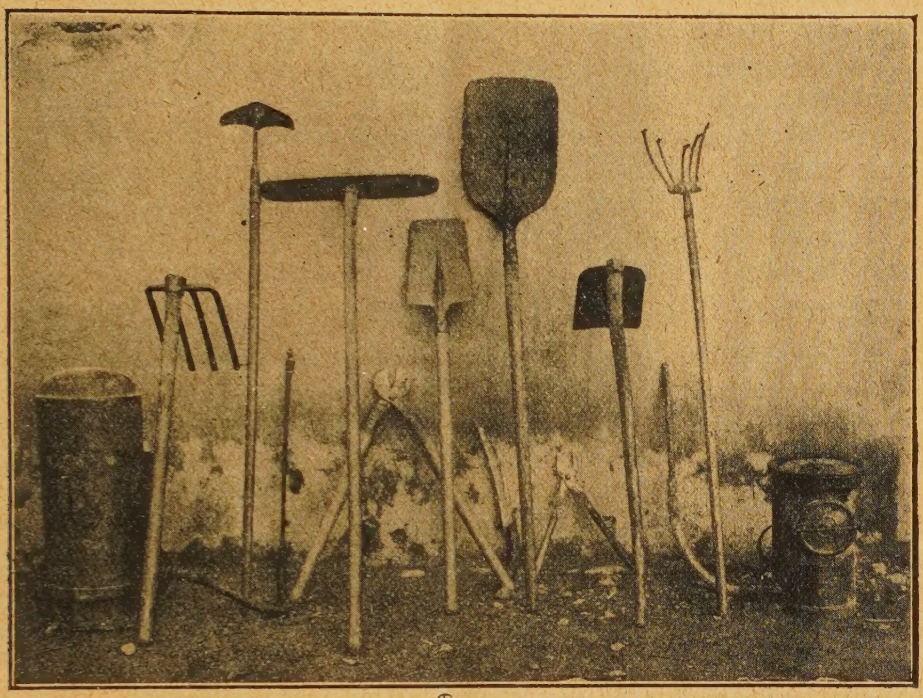

Photo E. Maroger

Fig. 5.420. — Instruments à main ou à dos employés à Livières.

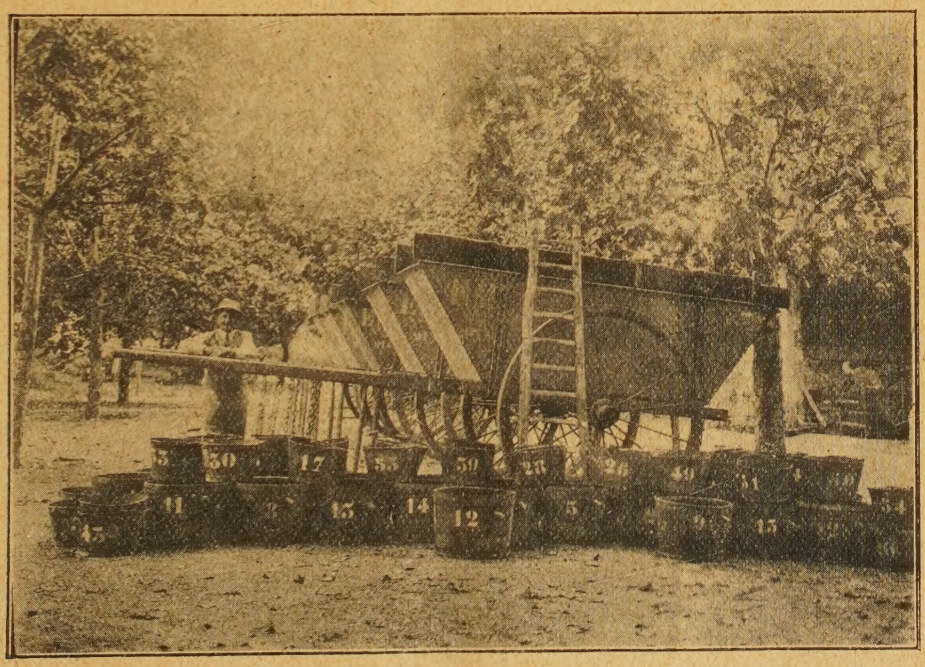

Photo E. Maroger

Fig. 5.421. — Tombereaux et cornues de vendange de Livières.

qui marchent plus vite, qu'avec les chevaux, et de plus, les ressorts sont plus forts.

J'ai adapté mes tracteurs aux sulfatages (voir « La Goutte d'Eau », page 282 et suivantes, l'article de mon fils Samuel). A ce moment, je n'avais fait que quelques expériences. Mais depuis que la seconde édition de mon ouvrage a paru, j'ai fait mes derniers sulfatages avec mes tracteurs et les résultats ont été parfaitement satisfaisants. J'ai traité ainsi 39 hectares environ à peu près en trois jours. La pulvérisation est parfaite. La pompe à sulfate n'a pas été suffisante. Je l'ai remplacée par un compresseur capable de 10 kg. En pratique, 3 kg. suffisent (fig. 5.418 et 5.419).

II. Les chevaux. — 1° Ils rasent les souches avec des décavaillonneuses et font le déchaussage à 5 ou 6 cm. de profondeur. Ensuite, ils rechaussent les pieds des ceps.

2° Ils amènent le tonneau de sulfate à pied d'œuvre pour alimenter les sulfateuses (1).

3° Ils traînent la soufreuse à grand travail.

4° Ils cultivent les vignes avec des houes canadiennes à 7 dents, s'il n'y a pas d'autre travail plus pressé.

5° Ils vont à la gare (2 km. de Livières) pour dégarer les soufres, la poudre Chefdebien, le verdet, les engrais, quand j'en mets, etc...

6° Ils transportent la vendange (2) de la vigne au chai.

Il me reste à résoudre un problème : celui de transporter la vendange par les tracteurs auxquels on attèlerait des wagonnets. (Si l'un de mes lecteurs me donnait une solution pratique, je lui en saurais grand gré.)

En hiver, quand on ne peut pas toucher la terre, parce qu'elle est trop mouillée, les chevaux portent des pierres dans les ornières de mes chemins. Généralement, les cantonniers me laissent ce soin.

III. Les journaliers. — Ils sont au nombre de 12 à 14. Ils font la taille en hiver. Ils complètent le déchaussage ; ils font des trous pour y mettre des pourrettes greffées racinées, pour remplacer les manquants ; ils me font mes pépinières. Ils cultivent sous les fils de fer. Pour ces cultures, il y a des outils variés (fig. 5.420). De gauche à droite : 1° sulfateuse à dos d'homme à pression ; 2° fourche recourbée pour vider le tombereau de vendange ; 3° raclette pour cultiver sous les fils de fer ; 4° planche avec un manche pour pousser la vendange ; 5° gros ciseaux pour couper les grosses pousses ; 6° louchet ; 7° scie à mains ; 8° large pelle en métal pour pousser la vendange ; 9° ciseaux pour couper les sarments à la taille ; 10° houe recourbée ; 11° cultivateur à main, américain ; 12° soufreuse à dos d'homme.

Ils remplacent les piquets brisés ou détériorés, tendent les fils de fer tous les ans et, faute de mieux, ils me font du bois de chauffage, qui du reste me coûte très cher. Mais ils ne font ce travail que lorsqu'on ne peut pas toucher la terre, parce qu'elle est mouillée.

(1) Pour le sulfatage, se rapporter à « La Goutte d'Eau », page 336 et suivantes.
(2) Voir « La Goutte d'Eau », pages 344 et suivantes.

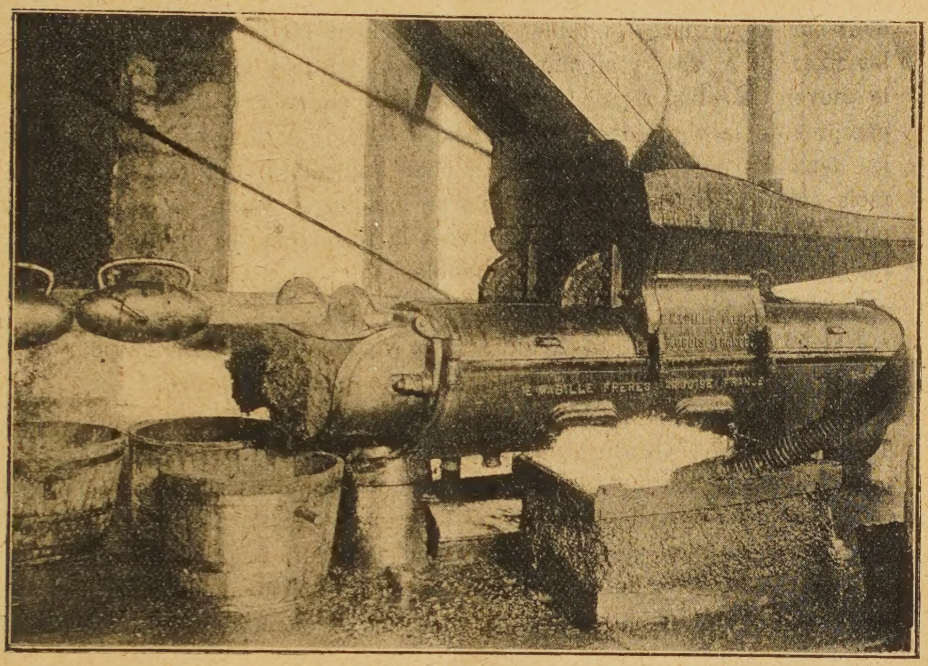

Photo E. Maroger

Fig. 5.422. — Pressoir continu Mabille nouveau modèle employé à Livières.

Photo E. Maroger

Fig. 5.423. — Les vendangeurs de Livières.

Les femmes. — J'utilise les femmes pour enlever les sarments qui traînent sur le sol après la taille. Elles attachent les bouts des sarments pour les fixer au fil de fer au moyen de fils de fer très minces (du zéro). C'est le moyen le plus rapide et le moins dispendieux. Elles entrelacent les pampres de la vigne dès qu'ils ont 25 à 30 cm. de long; je réserve toujours les deux fils de fer les plus élevés pour l'entrelaçage et cela pendant trois mois environ. On s'arrête d'entrelacer lorsque la vigne ne pousse presque plus. Quelquefois ces femmes cultivent la terre sous les fils de fer avec des raclettes, quand le sol est très meuble.

Nous voici au point terminus : les vendanges.

J'ai 56 coupeuses et 28 hommes à la vigne. J'ai 6 hommes pour desservir le pressoir Mabille et mon maître de chai à la cave.

Les tomberéaux s'emplissent à la vigne et se déversent dans un conquet (1) (fig. 5.421).

Mon pressoir continu Mabille me permet d'enfermer 400 hectos par jour en 8 heures de travail (fig. 5.422).

La photo de mon pressoir Mabille, qui est neuf, fait comprendre toute la manœuvre. A droite de cette photo, l'on voit un tuyau en caoutchouc. Ce tuyau amène le moût vierge qui vient de la chambre d'égouttage et les autres jus venant de la presse sont réunis ensemble pour ne faire qu'un seul vin.

Les pépins de raisins gênent souvent la pompe centrifuge. Pour obvier à cet inconvénient, j'ai organisé un cadre, muni d'un grillage métallique, assez serré, qui emprisonne ces pépins, qu'on voit très clairement dans la photographie. On nettoie ce cadre plusieurs fois dans la journée.

Depuis la publication de la deuxième édition de « La Goutte d'Eau », j'ai apporté les modifications précédentes à mon installation ; en outre, j'ai changé mon moteur qui ne donnait que 9 CV ; je l'ai remplacé par un autre de 20 CV. Aussi le travail du Mabille a été parfait et je n'ai eu de panne d'aucune sorte.

Mes vendanges se sont terminées, cette année, le 10 octobre. On trouvera ci-contre la photo du groupe de mes vendangeurs. Quelques jours avant la fin de la récolte, le 7 octobre, M. Ravaz, Directeur de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, m'a fait l'honneur de visiter Livières, en compagnie de ses professeurs et de ses élèves. Ces hôtes, des plus compétents, étaient au nombre de 70.

Mes lecteurs se rendent compte que les résultats que j'obtiens (cette année, 1924, ma *moyenne* sur 35 hectares et demi a été exactement de 183 hectolitres à l'hectare et le degré du vin uniforme d'aramon a été de 9°2) ne sont possibles que grâce à un travail acharné. Mais ce labeur est récompensé par les résultats matériels et par les témoignages d'intérêt et de sympathie qui me sont prodigués. Au nombre de ces derniers figurent les visites (celle de l'Ecole de Montpellier dont la photo

(1) Voir « La Goutte d'Eau » (2e édition), page 343 et suivantes.

Photo E Maroger

Fig. 5.424. — L'Ecole de Montpellier en visite à Livières.

Photo E. Maroger

Fig. 5.425. — Compliment offert à M. Maroger par son personnel.

n° 5.424 me reste en excellent souvenir) et le « compliment » qui m'a été offert, à la fin des vendanges, par le personnel de Livières (fig. n° 5.425).

De tels encouragements sont pour moi du plus grand prix et m'engagent à continuer dans la voie que j'ai choisie, où me suivent déjà des adeptes nombreux.

Puissent les nouvelles indications que je viens de donner susciter des remarques, donner lieu à des échanges d'opinion entre ceux qui cultivent et aiment la vigne, afin que nous découvrions, cette année encore, un peu de la vérité cachée !

E. Maroger.

SELECTION DES HYBRIDES ET CHAMPS D'EXPERIENCES

L'année 1924 aura été favorable aux Hybrides de la vigne. Non seulement elle aura détruit la mauvaise impression laissée par quelques-uns d'entre eux l'année dernière, mais encore elle aura permis de constater que leur récolte en général aura été considérable.

D'autre part, elle aura facilité une sélection parmi les cépages relativement nouveaux, sélection rendue impossible par l'absence pour ainsi dire de maladies cryptogamiques, les années précédentes. Car nous n'admettons pas que l'on range parmi les Hybrides cultivables des cépages qui ne résistent pas, au moins pratiquement, au *Mildiou*, à l'*Oïdium*. Notre main-d'œuvre n'est pas assez abondante pour l'occuper à sulfater et à soufrer, alors qu'elle est à peine suffisante pour soigner les cultures des maïs, des haricots, des betteraves, et pour la rentrée de nos fourrages.

D'ailleurs, il existe actuellement un nombre suffisant d'Hybrides, parmi les blancs comme parmi les rouges, qui peuvent mûrir leurs raisins et leurs sarments sans traitement. Les attaques de Mildiou des mois de juillet et d'août nous autorisent à l'affirmer. Les viticulteurs désireux d'adopter les Hybrides ont pu facilement s'en rendre compte en visitant les champs d'expériences qui existent un peu partout. Bien peu d'entre eux malheureusement sont laissés sans traitement. Mais alors même qu'ils auraient reçu un et deux traitements au cuivre, il est encore possible à un œil exercé de se rendre compte de leur sensibilité au Mildiou en examinant les feuilles du sommet des pampres.

Je sais bien que cet examen n'est pas toujours suffisant. Les feuilles ont pu être respectées par le Mildiou d'automne, alors que les raisins ont été partiellement détruits par le Mildiou de la grappe ou par le Rot brun. Cela s'est produit encore cette année sur quelques Hybrides. Pour ne pas s'exposer à de pareils mécomptes, le futur planteur d'Hybrides doit se renseigner auprès de propriétaires consciencieux ou auprès des personnes désintéressées chargées de faire des essais sur les Hybrides existant dans leurs champs d'expériences.

Après cette première sélection sur la résistance des Hybrides aux maladies, une autre s'impose non moins sérieusement : celle qui a trait à la nature des vins donnés par ces cépages. Parmi les plus résistants, il ne faut conserver que ceux qui sont capables de donner du bon vin. Il faut détruire cette légende existant encore chez les ignorants ou les mal renseignés, que les Hybrides ne produisent que des vins grossiers ou imbuvables.

S'il en a été ainsi autrefois, nous savons qu'aujourd'hui non seulement certains vins d'Hybrides sont recherchés par le commerce, mais encore préférés par lui à la plupart des vins des cépages français. Bien mieux, les dernières dégustations ont démontré que certains vins blancs surtout surpassent par le fruité et la finesse les meilleurs de nos vins français.

Puisque nous possédons dans les blancs comme dans les rouges des Hybrides capables de donner la qualité, pourquoi continuerions-nous à propager les Hybrides à gros rendements, mais à goûts défectueux ou par trop grossiers ?

Je ne parle pas d'une troisième sélection qui s'imposerait, mais elle viendra prochainement : celle qui consisterait à ne cultiver les Hybrides ue sur leurs propres racines et à rejeter ceux qui demandent à être greffés. Ce serait logique, mais ce n'est pas encore le moment. Ce serait effrayer le viticulteur habitué à greffer ses vignes : il n'a pas confiance aux Hybrides plantés directement. Pourquoi ? Parce que d'abord il ne cherche pas à voir des exemples de vignes directes, et ensuite parce qu'il entend dire autour de lui, le plus souvent par des personnes intéressées, que les Hybrides se comportent mieux greffés que directs.

C'est vrai dans certains cas : quand il s'agit de planter en vigne des coteaux maigres ou calcaires, où la chlorose dévorerait les racines quand ce ne serait pas la sécheresse qui les détruirait. Les Hybrides greffés dans ces conditions auraient l'avantage de réserver les bonnes terres des plaines à la culture des céréales, des prairies et des plantes sarclées.

Il est d'autres cas où l'on a avantage à greffer certains Hybrides : c'est lorsqu'on veut hâter leur maturité, pour éviter la coulure, pour augmenter la fertilité, le volume et la grosseur des grains et des grappes. Les porte-greffes de Berlandieri pur ou d'hybrides de Berlandieri sont tout indiqués pour cela : on peut le constater chaque année.

Par l'importance prise par les Hybrides directs ou greffés dans les plantations nouvelles, il est incontestable que ces cépages remplaceront peu à peu, dans certaines régions, les vignes françaises. Le viticulteur a tout à gagner à ce changement : temps et argent. Mais il est bon de l'encourager au début ou plutôt de le bien renseigner. Avant de planter comme c'est naturel, il consultera les catalogues et les vignes en production. Il ira même voir les vastes collections qu'on lui aura signalées. Il se trouvera en présence d'une multitude de cépages les uns plus beaux que les autres. Il sera ahuri, il sera ébloui. Très consciencieusement il prendra des notes sur les plus beaux, mais presque tous lui paraissent superbes. Sans s'en apercevoir, il aura tôt fait de remplir un carnet de ses impressions.

Retourné chez lui, il veut faire un choix, mais il ne s'y reconnaît plus,

c'est le fouillis. Il se décide enfin et tombe quelquefois sur des numéros qui ne conviendront pas tous à son climat ou à son terrain. Il accusera alors le propriétaire de la collection de ne pas l'avoir prévenu. Mais était-ce possible? Après quelques généralités sur la valeur de quelques Hybrides, il ne pouvait que dire : « Voyez vous-même, faites votre choix? »

Cette façon de se renseigner n'est pas toujours très bonne, comme le disait encore récemment un propriétaire d'un vaste champ d'expériences. Avant d'aller visiter les collections importantes, il aurait dû voir ce qui se passait autour de lui, dans son pays, dans des terrains à peu près analogues, se rendre compte de ce qui réussissait et de ce qui laissait à désirer. Il aurait arrêté un choix, et les années suivantes, il aurait pu compléter sa plantation par les nouveautés remarquées chez le grand collectionneur.

Un autre moyen de faciliter le choix des Hybrides au cultivateur, ce serait de débarrasser les divers catalogues qui lui sont offerts de tout ce fatras de non valeurs qui ont fait leur temps, de ces hybrides acceptés comme pis aller au début, peu résistants aux maladies ou produisant des raisins à grains défectueux ou des vins rouges à couleur noirâtre ou sans brillant.

Le bon catalogue, à mon avis, que le producteur ou le collectionneur devrait présenter au public viticole, serait court et ne devrait contenir qu'une vingtaine de numéros rouges et blancs, unanimement reconnus les meilleurs comme résistance relative aux maladies, comme production et qualité des vins considérés bons par le jury des concours des dégustations officielles.

Un pareil catalogue serait renouvelé chaque année : il y serait ajouté les quelques rares nouveautés jugées supérieures à celles qui s'y trouvent déjà, et que l'on supprimerait impitoyablement de manière à ne conserver toujours qu'un petit nombre d'Hybrides. Ce petit recueil aurait le précieux avantage de ne pas effrayer le lecteur intéressé, de faciliter son choix, sur des Hybrides jugés bons par les autorités compétentes sur cette question.

Conclusion. — Pour favoriser la culture des Hybrides, il serait bon de faire une sélection sévère parmi eux. Ne conserver ou ne plus multiplier que ceux qui peuvent se passer de traitements au cuivre et au soufre. Parmi ces derniers, faire disparaître ceux qui seraient trop petits producteurs ou qui ne donneraient que des vins défectueux, foxés, amers ou impropres à la consommation.

Exception serait faite pour un petit nombre d'Hybrides teinturiers qui ne seraient cultivés que pour fournir au commerce les beaux vins de coupage qui lui sont nécessaires pour ajouter aux vins français qui manquent de couleur.

S'appliquer à produire des vins d'Hybrides se rapprochant par le goût des bons vins français. Essayer de nouveaux mélanges ou de judicieux coupages de manière à obtenir le maximum de qualités que comportent les vins d'Hybrides en raison de la richesse de leur alcool, de leur couleur, de leur extrait sec, etc.

Enfin, multiplier les champs d'expériences où les Hybrides seraient étudiés au double point de vue de la résistance de leurs racines au Phylloxéra et à la Chlorose, et de l'appareil aérien aux cryptogames et aux insectes.

L'étude des Hybrides producteurs ainsi comprise donnera dans un avenir prochain des résultats tels que non seulement on pourra boire du bon vin, mais encore le payer moins cher.

E. Pée-Laby,
Rapporteur de la Commission des H. P. de la Haute-Garonne.

ACTUALITÉS

Résultats de la déclaration de récolte des vins dans les quatre départements gros producteurs du Midi (H. A.). — La vente des vins des Hospices de Beaune : Appréciation du Jury sur les vins nouveaux. — Piquettes et vins de seconde cuvée (Charles Lefèvre). — Les syndicats agricoles et la taxe sur le chiffre d'affaires. — XXe Foire aux vins d'Anjou. — Concours pour l'emploi de préparateur-répétiteur à l'Ecole Coloniale d'agriculture de Tunis.

Résultats de la déclaration de récolte des vins dans les quatre départements gros producteurs du Midi. — Le *Journal officiel* du 27 novembre indique les chiffres suivants pour les stocks à la propriété et les quantités de vins produites en 1924 dans les quatre départements gros producteurs du Midi :

	Stocks à la propriété	Quantités de vins produites	Total
	hectolitres	hectolitres	
Aude	328.594	6.038.256	6.366.850
Gard	92.896	5.120.386	5.213.282
Hérault	397.215	14.075.105	14.472.320
Pyrénées-Orientales	129.821	3.253.877	3.383.698
	948.526	28.487.624	29.436.150

La situation se présente ainsi, par rapport à l'an dernier : excédent de production de 2.700.000 hectolitres environ, portant surtout sur l'Hérault (2 millions 200.000) et le Gard (1.100.000) ; diminution pour l'Aude (600.000) : égalité pour les Pyrénées-Orientales. Les stocks à la propriété sont en diminution de 200.000 hectolitres sur les chiffres de l'an dernier.

Au total, les disponibilités pour la vente et la consommation familiale sont de 2.466.000 hectolitres supérieures à celles de l'an dernier pour les quatre départements.

Par contre, un déficit est à prévoir pour l'Algérie et pour les vignobles du Centre de la France, de sorte que les premiers chiffres connus ne doivent pas faire mal augurer de la tenue des cours.

H. A.

La vente des vins des Hospices de Beaune. — Appréciation du Jury sur les vins nouveaux. — L'importante réunion annuelle de Beaune a eu, cette fois encore, un grand succès.

Le produit général de la vente des Hospices s'est élevé à 709.384 francs. Le prix maximum a été obtenu par la cuvée Nicolas Rolin, 9.920 francs la queue, contre 11.000 francs pour la même cuvée, l'an passé.

Comme d'habitude, l'exposition des vins nouveaux de la récolte a permis au jury de dégustation de formuler l'appréciation suivante :

« En 1924, le printemps et le début de l'été furent des plus favorables à la vigne. La floraison se fit par un temps superbe et l'avance, dès lors acquise par la végétation, permit au raisin de traverser des périodes atmosphériques moins favorables, et d'atteindre une complète maturité.

« Les vendanges commencèrent dans les derniers jours de septembre et les vins récoltés tardivement sont élégants, fins, bouquetés et possèdent une couleur suffisante.

« Leur degré alcoolique est élevé et tout fait présager pour eux un excellent avenir.

« L'importance de la récolte est moyenne, cependant, d'une façon générale, le rendement a légèrement dépassé les prévisions.

« Les vins du Beaujolais, du Châlonnais, du Mâconnais, de l'Yonne, aussi favorisés que ceux de la Côte-d'Or, représentés à l'Exposition par de nombreux échantillons, ont été fort appréciés par le jury qui s'est montré unanime à constater leur mérite.

« Les vins blancs, fins et fruités, sont fort réussis. Cette même appréciation s'applique également à ceux du Chablis, du Mâconnais et du Beaujolais, dignes en tous points de leur renommée.

« La qualité des vins, grands ordinaires, ordinaires, donne toute satisfaction. »

Piquettes et Vins de seconde cuvée. — Une proposition de loi a été déposée à la Chambre des députés pour l'abrogation de l'article 6 de la loi du 29 juin 1907, lequel permet, sous certaines conditions, exclusivement pour la consommation familiale, l'utilisation des marcs à la production de piquettes et de vins de sucre.

Cette tolérance a donné lieu à de multiples abus, parce que les restrictions légales ne sont pas observées et que ni la Régie ni le service des fraudes ne peuvent en assurer le fonctionnement. Il s'ensuit le foisonnement de la récolte susceptible, une année de mévente, d'amener une baisse désastreuse.

La C. G. V. a entrepris une campagne pour fermer cet accès à la fraude et compléter le système légal de protection du vin naturel. C'est qu'en effet la pénurie de la main-d'œuvre amène la hausse constante des salaires, tandis que la dévalorisation du franc, que nous constatons malheureusement sans vouloir en rechercher les causes politiques, oblige les vignerons à payer beaucoup plus cher les matières premières.

Le consommateur, qui supporte en dernière analyse toutes les majorations ajoutées aux prix de vente à la propriété par les droits trop élevés de circulation, les prix et les surtaxes de transport, et souvent la multiplicité d'intermédiaires parasites, s'étonne des prix actuels du vin, qui ne laisse pas, cependant, au producteur une marge sensible au-dessus du prix de revient démesurément accru.

Il convient donc de supprimer toute concurrence déloyale et, de quelque nom qu'on décore l'opération, vendre de l'eau plus ou moins droguée pour du vin, c'est, au premier chef, de la déloyauté, sinon de l'escroquerie.

La quantité de vin naturel produit en France et en Algérie suffit maintenant à la consommation de notre pays, et il ne faut pas se bercer de l'illusion de revoir une exportation dépassant sensiblement les importations de vins étrangers.

Dans le Midi, les ouvriers agricoles ne veulent plus ni vin de sucre ni piquette. Que deviennent donc ces succédanés? Les marcs trouvent leur emploi dans les distilleries. Les besoins de la consommation n'existent plus dans les mêmes conditions qu'en 1907. Les piquettes du Midi sont de véritables vins de diffusion. Il paraît donc légitime aux vignerons de cette région de supprimer cette cause de fraude.

Mais, dans le Sud-Ouest, les conditions de travail ne sont plus les mêmes. Les vignes sont exploitées par des propriétaires paysans, par des métayers

ou, enfin, par des ouvriers agricoles dont la plupart possèdent eux-mêmes un quartier de vigne. La distillation des marcs n'est pas une pratique générale. On ne les emploie même pas assez comme engrais et, d'ailleurs, ils pourraient servir à cet usage après la distillation.

Actuellement, ils se perdraient ou à peu près.

Nos vignerons boivent donc, dans la plupart des familles, de la piquette obtenue par macération des marcs bien plus souvent que par lixiviation.

Le vin de sucre savamment préparé peut être une cause de foisonnement, bien que le sucre soit cher. Mais la simple piquette de nos aïeux ne peut être employée en coupages. Son degré est trop faible et le goût aigrelet, qui plaît généralement dans cette boisson, ferait reconnaître la substitution. Les vins ordinaires se vendent au degré.

Nous estimons donc qu'il n'y a pas nécessité absolue de tolérer le vin de sucre qui, trop souvent, sert à des mouillages déguisés. Au contraire, la piquette sert à un usage local et constant. Il suffirait si, dans quelques localités, des abus apparaissaient, de stimuler les agents de la Régie et du service des fraudes pour faire respecter la loi.

Dans certains départements, en Gironde notamment, où la simple piquette ne peut faire sérieusement concurrence aux vins de cru, on réclame même une augmentation du minimum de 40 hectolitres, insuffisant dans les grandes exploitations.

Que faut-il conclure? Qu'il n'y a pas, dans cette situation, un intérêt général unanimement apprécié.

On se mettra certainement d'accord partout pour la suppression des vins de sucre de deuxième cuvée.

Mais nous croyons qu'il faudrait laisser à chaque région — par exemple à chaque région économique pour éviter le particularisme et l'intrusion de la politique — le soin de réglementer la fabrication de la piquette proprement dite sans addition de sucre ni de drogues. Les circonstances actuelles peuvent changer.

Un arrêté ministériel, pris après consultation de l'Office de la région économique et telles enquêtes administratives qu'il conviendrait de provoquer, notamment auprès des associations agricoles, statuerait pour cinq ans, par exemple.

En ce qui concerne le Sud-Ouest, la C. V. S. O. réclame formellement la suppression des vins de deuxième cuvée, mais le maintien de la piquette.

CHARLES LEFÈVRE,
Président de la Confédération des Vignerons du Sud-Ouest.

Les Syndicats agricoles et la taxe sur le chiffre d'affaires. — A la suite des nombreuses réclamations qu'avait suscitées une récente circulaire du Ministère des Finances, relative à la situation des Syndicats agricoles en ce qui concerne la taxe sur le chiffre d'affaires, l'Administration précitée vient d'élaborer un nouveau projet de loi sur cette matière. Ce texte sera incorporé dans le projet de budget de 1925.

D'après cette nouvelle disposition, seront considérés comme intermédiaires, dont le chiffre d'affaires est constitué par le montant des bonis affectés soit au paiement des frais généraux, soit à la réserve légale :

1° Les Syndicats agricoles et les Sociétés coopératives de consommation qui sont affranchies de l'impôt sur les bénéfices industriels et commerciaux, dans les conditions prévues par l'article 15 de la loi du 31 juillet 1917;

2° Les groupements d'achats en commun, sans stocks ou avec stocks, constitués exclusivement entre professionnels (personnes ou sociétés) en vue de l'achat et de l'attribution à leurs seuls membres des marchandises ou objets nécessaires à l'exercice de leur profession.

3° Les Sociétés coopératives de production agricoles constituées exclusivement entre agriculteurs et qui se bornent à recevoir, à transformer et à

vendre les produits provenant uniquement des exploitations agricoles de leurs sociétaires.

D'autre part, le Ministère des Finances annonce que, en attendant que le Parlement ait pu se prononcer à cet égard, les services ont été invités à surseoir jusqu'à nouvel ordre à tout recouvrement ou à toute poursuite en la matière, sauf à prendre, le cas échéant, les mesures conservatoires nécessitées par les circonstances.

20e Foire aux Vins d'Anjou. — La 20e Foire aux Vins d'Anjou, organisée par l'Union des Viticulteurs de Maine-et-Loire, aura lieu les 10, 11, 12 et 13 janvier, dans les locaux de la Kermesse, place du Champ-de-Mars, à Angers.

Pourront seuls exposer à cette Foire, les Viticulteurs qui sont membres d'un des cinq Syndicats viticoles de Maine-et-Loire (Union des Viticulteurs de Maine-et-Loire, Syndicat Agricole et Viticole de Thouarcé, Syndicat des Vignerons des Coteaux de Saumur, Syndicat des Viticulteurs Saumurois de Doué-la-Fontaine et Cave Coopérative de Doué-la-Fontaine).

En même temps que l'Exposition des Vins et dans les mêmes locaux aura lieu une Exposition d'Instruments, d'Appareils et de Produits utilisés en Viticulture et en Œnologie.

Tous les industriels et commerçants français pourront prendre part à cette Exposition. Toutefois, lorsque les emplacements, forcément limités, auront tous été retenus, aucune demande ne pourra plus être acceptée. En conséquence, ceux qui désirent participer à la 20e Foire aux Vins d'Anjou feront bien d'envoyer leur adhésion sans tarder et au plus tard le 15 décembre. Ils pourront s'adresser pour tous renseignements 7, rue Saint-Blaise, à Angers.

Le Secrétaire général de l'Union des Viticulteurs de Maine-et-Loire : Métayer, *Directeur des Services agricoles de Maine-et-Loire.*

Le Président de l'Union des Viticulteurs de Maine-et-Loire : Maurice Massignon.

Nota. — Les Exposants de vins devront indiquer dans leur demande le Syndicat dont ils font partie.

Concours pour l'emploi de préparateur-répétiteur à l'Ecole Coloniale d'Agriculture de Tunis. — Un concours pour l'emploi de préparateur-répétiteur de chaires de Botanique et Zoologie agricole à l'Ecole Coloniale d'Agriculture de Tunis sera ouvert le 15 janvier 1925.

Le concours comprendra des épreuves écrites, orales et pratiques dont les sujets seront choisis dans les programmes des cours de botanique et zoologie agricole. Les épreuves écrites pourront avoir lieu à Paris (Office du Gouvernement Tunisien, Palais-Royal) et à Tunis, le 15 janvier 1925. Les épreuves écrites sont éliminatoires.

Les épreuves orales et pratiques auront lieu à Tunis, le 12 février 1925.

Peuvent prendre part au Concours les jeunes gens n'ayant pas dépassé l'âge de 30 ans au 1er janvier 1925. Cette limite d'âge n'est pas applicable aux candidats subissant des retenues au profit de la Caisse Française des Retraites. Elle est prorogée, le cas échéant, d'une durée égale à celle des Services militaires obligatoires et des Services militaires accomplis pendant la durée des hostilités.

L'envoi du programme sera fait à ceux qui en feront la demande à la Direction Générale de l'Agriculture, à Tunis.

La liste d'inscription sera close le 31 décembre 1924. Les traitements de préparateur-répétiteur à l'Ecole Coloniale d'Agriculture de Tunis vont de 6.000 à 9.000 francs, non compris la majoration tunisienne de 33 %.

Les préparateurs-répétiteurs, après trois ans au moins de services effectifs, peuvent être nommés chefs de travaux s'ils ont subi avec succès les épreuves d'un examen pratique (traitement 8.000 à 12.000 non compris la majoration du tiers).

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 30 à 1 fr. 80 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 345 fr. et au-dessus ; 2e choix, 330 à 340 fr. ; 3e choix, 320 à 330 fr. *Vin blanc dit de comptoir :* 390 fr. et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 275 à 295 fr. ; vin blanc de 320 à 360 francs.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1923, de 170 à 200 francs la pièce nue. Vins blancs de Sologne, récolte 1923, de 160 à 175 francs la pièce ; de Blois, de » à » francs.

Indre-et-Loire. — Vins rouges 1924, de 7 fr. à 7 fr. 25 le degré.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1924 1er choix, de 260 à 300 francs ; 2e choix, de 240 à 260 francs. Gros plant 1er choix 1924, de 110 à 130 francs, 2e choix, de 100 à 110 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Vins du Beaujolais : Vins blancs de Fuissé, de 250 à 300 francs la feuillette. Vins blancs du Mâconnais, de 125 à 150 francs la feuillette.

Vin de Touraine : Vouvray, de 120 à 170 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 200 à 225 francs l'hectolitre. Vins blancs ordinaires, de 90 à 110 fr. l'hectolitre. Vins rouges ordinaires, de 75 à 80 francs l'hectolitre. Rouges nouveaux, de 50 à 55 francs l'hectolitre.

Algérie. — Vins rouges nouveaux toutes qualités réunies, de 5 fr. » à 7 fr. 75 le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 9° à 12°, de 6 fr. 75 à 7 fr. 50 le degré. Les vins rouges 1924, de 5 fr. » à 7 fr. 75

Midi. — *Nîmes (24 novembre 1924).* — *Cote officielle :* Vins nouveaux de 7 à 10°, de 50 à 69 francs l'hectolitre. Blanc, à » fr. » ; Costières, de 7 fr. à 7 fr. 25 le degré ; Clairettes, à » fr. » le degré, rosé paillet, gris, de 7 fr. 25 à » fr. » le degré. Trois-six à 86°, 430 à 440 fr. Eaux-de-vie de marc à 2°, de 220 à 230 fr.

Montpellier (25 novembre). — Vins rouges 1924, de 8° à 9°, de 55 à 62 francs l'hectolitre. Vins supérieurs 9° à 12°, de 62 à 77 francs l'hectolitre ; vins rosés, de 9° à 10° 1/2, de 7 fr. » à 7 fr. 25 le degré. Vins blancs, de 7 fr. 50 à 8 francs le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de 440 à 450 francs ; marc à 86°, de 380 à » francs le degré. Eau-de-vie de marc à 52°, 220 à 230 francs l'hectolitre.

Béziers (28 novembre). — Vins rouges 1924 sont traités à 8°, de 57 à 58 francs ; de 9°, de 58 à 61 francs ; de 10° à 11°, de 60 à 75 francs ; vins rosés, de 6 fr. 75 à » fr. » le degré. Picpoul, de 7 fr. » à 8 fr. 25 le degré. Trois-six de vin, 86°, de » à 475 francs. Eau-de vie de Béziers, 52°, de 375 à » francs ; trois-six de marc, 86°, 370 fr. à 380 francs ; eau-de-vie de marc, 52°, 220 fr. à 230 fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 23 novembre 1924.

Récolte 1924, de 9 à 10°, de 65 à 72 francs ; de 10 à 12°, de 72 à 84 francs l'hectolitre. En caves logés avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (22 novembre). — Récolte 1924, en logés, pas d'affaires. En sous-marc à retirer, de 8 à 12°, de 57 fr. à 82 fr. l'hectolitre. Trois-six de vin 86°, de » à » francs, trois-six de marc 86°, de » à francs, eau-de-vie de marc 52°, « à » francs.

Perpignan (29 novembre). — Vins : Récolte 1924 : sous marc à retirer de suite, de 8 à 10°, de 56 à 65 francs ; de 10 à 12°, de 65 à 77 francs l'hectolitre. Logés pas d'affaires. Vin de Maury : divers lots 16 à 17°, de 240 à 250 francs. Trois-six de vin à 86°, pas de cote ; trois-six de marc à 86°, » francs.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 119 fr. 00 à 125 fr. 00 ; orges 114 fr. à 119 fr. ; escourgeons, 100 fr. à 106 fr. ; maïs, 98 fr. à 103 seigle, 99 fr. 50 à 106 fr. ; sarrasin, 92 fr. 50 à 95 fr. 50 ; sorgho, » fr. à » fr. »; fèves, 98 fr.; avoines, 84 fr. 00 à 90 fr 00. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 119 fr. 16. — Buenos-Ayres, 106 fr. 60 — Chicago, 109 fr. 43. — Sons, 59 fr. 00 à 65 fr.

Pommes de terre et légumes secs. — Hollande, 60 à 130 fr.; jaune commune, 44 à 46 fr.; Saucisse rouge, de 54 à 60 fr.; chair blanche, du Midi, de 45 à 60 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 115 à 145 fr. ; paille d'avoine, de 110 à 140 fr. ; paille de seigle, 115 à 145 fr. ; foin, 145 à 185 fr. ; luzerne, 190 à 235 francs.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 119 fr. 00 (Marseille); d'arachides blanc, 96 fr. 00 (Marseille); palmistes 69 fr. 00; de coprah, 84 fr. 00.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés; Trois-six, Midi, à 86° 500 » » fr. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 187 fr. 50 à » fr.

Bétail (La Villette, le kgr, viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 50 à 9 fr. 80 — Veaux, 5 fr. 00 à 11 fr. 50. — Moutons, 5 fr. 00 à 15 fr. 50. — Porcs, 6 fr. 50 à 10 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (kainite) 12-16 0/0 de potasse, 0 fr. 45 l'unité départ mines; sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 55 l'unité; chlorure de potassium, 50/60 0/0, 0,90 l'unité. — *Engrais azotés :* Nitrate de soude 15/16 0/0 d'azote de 12 liv. 10 à 12 liv. 17/9. — Nitrate de chaux, (13 0/0 d'azote), 100 fr. les » kg. — Nitrate de potasse (13 0/0 d'azote), 170 fr. à 180 fr les 100 kg. ; sulfate d'ammoniaque (20/21), 110 à » fr. ; — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 0/0 d'acide phosphorique), 19 fr. 50 à 24 fr. 00 les 100 kg., suivant richesse et lieu d'expédition ; superphosphate d'os (G. M.) (0,5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 36 fr. 00. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), » fr. — Cyanamide « En sac » granulé 15/16 0/0 d'azote, 75 fr. 00 — Cyanamide S. P. A. granulée 20 0/0 d'azote, 103 fr.

Sulfate de cuivre (24,9 0/0), de 197 à » fr. les 100 kil. sur wagon-usine — **Sulfate de fer cristallisé** (24,9 0/0), 24 fr. 50 à » fr., France-frontière — **Soufre**, sublimé en sac, 78 fr. ». — **Chaux**, 19 fr.

Fruits et primeurs — Cours des Halles centrales de Paris : Dattes de 200 à 400 fr. les 100 kg. — Poires communes : 40 à 150 fr. — Citrons d'Italie : 15 à 30 fr. le 100. — Bananes : 39 à 120 fr. — Ail 350 à 450 fr. — Champignons : 850 à 1.642 fr. — Pois verts d'Algérie : de 300 à 450 fr. — Artichauts poivrade : de 20 à 30 fr. le 100. — Choux-fleurs : de 170 à 190 fr. le 100. — Tomates d'Algérie : de 150 à 300 fr. — Haricots verts du Midi, de 100 à 550 fr. — Aubergines, 20 à 40 fr. le cent. — Noix, de 300 à 430 francs. — Oranges d'Algérie, de 150 à 280 fr. les 100 kilos. — Pommes choix, 180 à 350 fr. — Pommes communes, 60 à 130 fr. — Endives 250 à 420 fr. — Châtaignes, 80 à 100 francs.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE
du dimanche 23 au samedi 29 novembre 1924

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS			
Dimanche.	10 »	1 »	5. 5	»
Lundi.....	1 »	0 »	0. 5	0.2
Mardi.....	3 »	2 »	2. 5	»
Mercredi..	17 »	3 »	10 »	0.3
Jeudi.....	17 »	8 »	12. 5	6
Vendredi..	14 »	6 »	10 »	5
Samedi....	9 »	6 »	7. 5	»
	STRASBOURG			
Dimanche.	6 »	— 2 »	2 »	»
Lundi.....	4 »	— 1 »	1. 5	»
Mardi.....	4 »	— 1 »	1. 5	»
Mercredi..	9 »	0 »	4. 5	»
Jeudi.....	1 »	0 »	0. 5	»
Vendredi..	11 »	0 »	5. 5	2
Samedi....	6 »	2 »	4 »	»
	LYON			
Dimanche.	4 »	1 »	2. 5	»
Lundi.....	2 »	— 1 »	0. 5	»
Mardi.....	12 »	7 »	9. 5	7
Mercredi..	13 »	6 »	9. 5	0.2
Jeudi.....	17 »	7 »	12 »	2.1
Vendredi..	9 »	7 »	8 »	17
Samedi....	9 »	3 »	6 »	54
	MARIGNANE			
Dimanche.	15 »	— 1 »	7 »	»
Lundi.....	16 »	4 »	10 »	»
Mardi.....	» »	11 »	» »	8
Mercredi..	17 »	12 »	14. 5	»
Jeudi.....	» »	» »	» »	»
Vendredi..	18 »	» »	» »	»
Samedi....	20 »	9 »	14. 5	»

DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	TOULOUSE			
....23....	3 »	— 1 »	1 »	»
....24....	11 »	4 »	7. 5	1
....25....	15 »	6 »	10. 5	»
....26....	15 »	12 »	13. 5	»
....27....	21 »	3 »	12 »	»
....28....	17 »	6 »	11. 5	4
....29....	16 »	1 »	8. 5	»
	CAP CORSE			
....23....	» »	» »	» »	»
....24....	» »	» »	» »	»
....25....	» »	» »	» »	»
....26....	» »	» »	» »	»
....27....	» »	» »	» »	»
....28....	» »	» »	» »	»
....29....	» »	» »	» »	»
	BORDEAUX			
....23....	4 »	— 1 »	1. 5	»
....24....	4 »	1 »	2. 5	»
....25....	12 »	8 »	10 »	1
....26....	18 »	11 »	14. 5	2
....27....	18 »	2 »	10 »	»
....28....	13 »	5 »	9 »	»
....29....	14 »	7 »	10. 5	»
	NANTES			
....23....	8 »	2 »	5 »	0.4
....24....	3 »	1 »	2 »	»
....25....	8 »	5 »	6. 5	2
....26....	16 »	11 »	13. 5	»
....27....	14 »	8 »	11 »	7
....28....	14 »	5 »	9. 5	15
....29....	11 »	9 »	10 »	3

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^le D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.